Thinking of you
Electrolux

Downloaded from www.vandenborre.be

EOC5640

EN OVEN	USER MANUAL	2
FR FOUR	NOTICE D'UTILISATION	27

Downloaded from www.vandenborre.be

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 7
4. BEFORE FIRST USE 7
5. DAILY USE 8
6. CLOCK FUNCTIONS 9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS 11
8. HELPFUL HINTS AND TIPS 12
9. CARE AND CLEANING 19
10. WHAT TO DO IF... 23
11. INSTALLATION 25

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you discon-

Downloaded from www.vandenborre.be

nect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the oven door before you connect the appliance to mains.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

WARNING!
Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:

Downloaded from www.vandenborre.be

  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

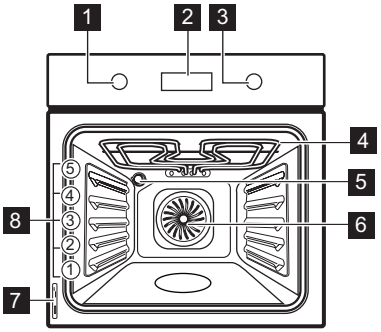
2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Electronic programmer
3 Knob for the temperature
4 Grill
5 Oven lamp
6 Fan
7 Rating plate
8 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time of day

The display shows **hr** and **12:00**. **12** flashes.

1. Press **+** or **-** to set the correct hour.
2. Press to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.

   The display shows **min** and the set hour. **00** flashes.
3. Press **+** or **-** to set the correct minutes.
4. Press to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.

   The display shows the new time.

Changing the time of day

You can change the time of day only if the appliance is off.

Press again and again until the indicator for the time of day flashes in the display. To set the new time, follow the procedure given in "Setting the time of day".

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Downloaded from www.vandenborre.be

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

5.2 Oven Functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
	True Fan Cooking	To bake maximum on 3 shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Conventional Cooking	To bake and roast on 1 shelf position.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms and to preserve food.
	Defrosting	To defrost frozen food.
	Grilling	To grill flat food and to toast.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast.
	Turbo Grilling	To roast larger joints of meat or poultry on 1 shelf position. Also to gratinate and to brown.
	Pyro Cleaning	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven. The oven heats up to approximately 500 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.3 Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

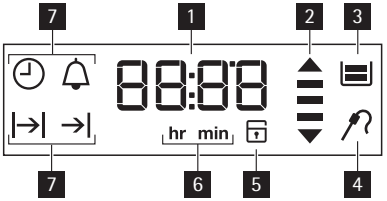
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature + / — to set the temperature.
3. An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

4. Set an oven function.

5.4 Display

1. Timer
2. Heat-up and residual heat indicator
3. Water tank (selected models only)
4. Core temperature sensor (selected models only)
5. Door lock (selected models only)
6. Hours / minutes
7. Clock functions



5.5 Buttons

Button	Function	Description
	Clock	To set a clock function.
—, +	Minus, plus	To set the time.
	Minute Minder	To set the Minute Minder. Hold this button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp.
°C	Temperature	To check the oven temperature or the core temperature of the food probe (if applicable). Use only while an oven function is in operation.

5.6 Heat-up and residual heat indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the temperature knob left or right to show the oven temperature on the display.

6. CLOCK FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
	Minute Minder	To set a countdown time.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symbol	Function	Description
	Time of day	To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time of day".
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate. First set an oven function before you set this function.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated. First set an oven function before you set this function. You can use Duration and End at the same time (Time Delay) to set the time when the appliance must be activated and then deactivated.

Press again and again to change the clock function.

Press to confirm the settings of the clock functions, or wait 5 seconds for the setting to be confirmed automatically.

6.1 Setting the Duration or End function

1. Press again and again until the symbol |→| or →| flashes in the display.
2. Press **+** or **-** to set the minutes.
3. Press to confirm.
4. Press **+** or **-** to set the hour.
5. Press to confirm.
6. When the set time ends, the symbol |→| or →| and the set time flash. The acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates. Press a button or open the appliance door to stop the signal.

If you press while setting the time for Duration |→|, the appliance switches to setting the End →| function.

6.2 Setting the Minute Minder

Use it to set a countdown time. The maximum time you can set is 23 hours 59 minutes. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the Minute Minder at any time, also if the appliance is off.

1. Press . and **00** flash in the display.
2. Press **+** or **-** to set the Minute Minder. At first the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display. The appliance then calculates the time in hours and minutes.
3. The Minute Minder starts automatically after five seconds.

After 90% of the set time, an acoustic signal sounds. Press a button to stop the signal.

4. When the set time ends, the acoustic signal sounds for two minutes. **00:00** and flash in the display. Press a button to stop the signal.

If you set the Minute Minder when the Duration or End function operates, the symbol comes on in the display.

6.3 Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates. It is on immediately when the oven starts to heat.
To reset the Count Up Timer, press and hold **+** and **-**. The timer starts to count up again.

You cannot use the Count Up Timer when the Duration |→| or End →| function operates.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

When the Child Lock is on, you cannot operate the oven. This is to make sure that children do not accidentally activate the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Do not set an oven function.
2. Press and hold ⏻ and **+** at the same time for two seconds.
3. An acoustic signal sounds. **SAFE** and 🔒 come on or go out in the display (when you activate or deactivate the Child Lock).

If the oven has the Pyrolytic cleaning function, the door is locked. **SAFE** and 🔒 come on in the display when you turn a knob or press a button.

7.2 Function Lock

Applicable to models with the Pyrolysis function.

The Function Lock prevents an accidental change of the oven function. You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.

Activating and deactivating the Function Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Activate an oven function or setting.
3. Press and hold ⏻ and **+** at the same time for two seconds.
4. An acoustic signal sounds. **Loc** comes on or goes out in the display (when you activate or deactivate the Function Lock).

If the oven has the Pyrolytic cleaning function, the door is locked 🔒 come on in the display.
You can deactivate the appliance when the Function Lock is on.
When you deactivate the appliance, the Function Lock deactivates.
Loc comes on in the display when you turn a knob or press a button.

7.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 -115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

After an automatic switch-off, press a button to activate the appliance again.

The automatic switch-off works with all oven functions, except Duration, End and Time Delay.

7.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.5 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Downloaded from www.vandenborre.be

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
- The Conventional Cooking function at the default temperature is ideal for bread baking.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]

Downloaded from www.vindenborre.be

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece1)
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray1)
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan1)
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray1)

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould1)
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould1)
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould1)

Downloaded from www.vandenborre.be

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

Downloaded from www.vandenborre.be

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

8.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1 or 2	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1 or 2	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1 or 2	170 - 180 1)	8 - 10

Downloaded from www.vandenborre.be

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1 or 2	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1 or 2	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1 or 2	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1 or 2	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1 or 2	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1 or 2	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1 or 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1 or 2	140 - 160	150 - 240

Downloaded from www.vandenborre.be

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1 or 2	210 - 220	40 - 60

8.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

8.8 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Downloaded from www.vandenborre.be

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

9.1 Pyrolysis

WARNING!
The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

CAUTION!
If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same times as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports (if applicable) and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

CAUTION!
Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the cleaning procedure. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.

The cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door.

4. Set the function Pyrolysis. Refer to "Oven functions".
5. When |→| flashes, press **+** or **-** to set the necessary procedure:
   - **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
   - **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.
6. Press ⏲ to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning.

   When the oven is at the set temperature, the door locks. The display shows the symbol 🔒 and the bars of the heat indicator.

Downloaded from www.vandenborre.be

To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

During the Pyrolysis the oven lamp is off.

Cleaning reminder

To remind you that Pyrolysis is necessary, **PYR** flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

The cleaning reminder goes off the display:

- After the end of the Pyrolysis function
- If you press **+** and **-** at the same time while **PYR** flashes in the display.

9.2 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

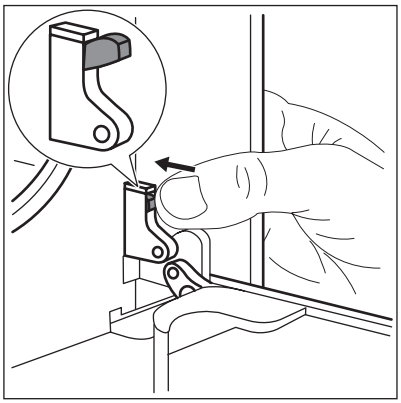
9.3 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

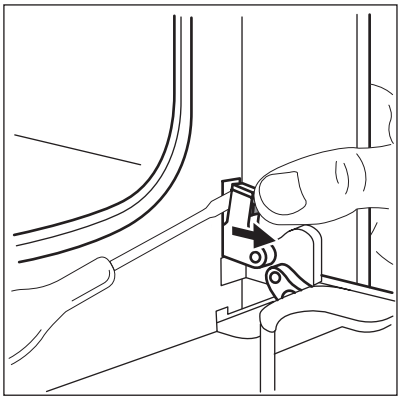
The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

Removing the oven door and the glass panel

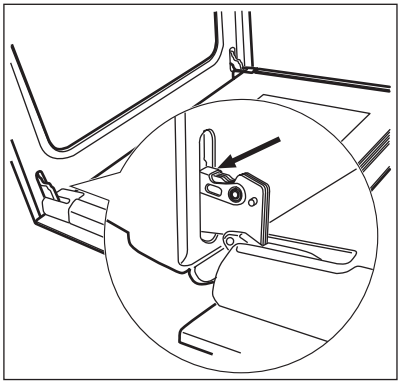


1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.

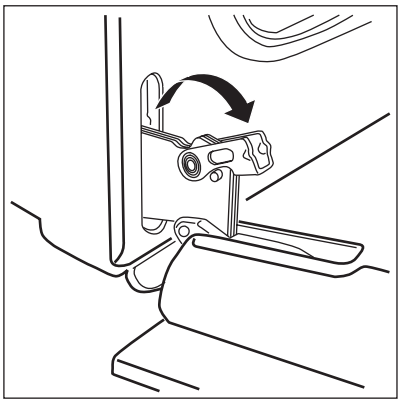
Downloaded from www.vandenborre.be



3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.

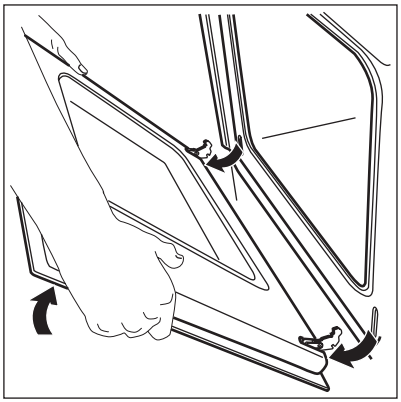


4. Identify the hinge to the left side of the door.

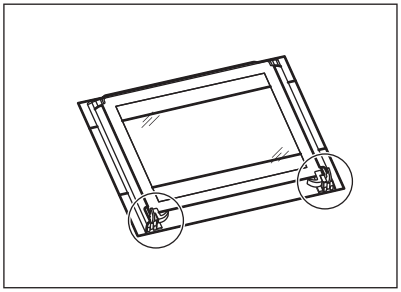


5. Lift and turn the lever on the left hinge.

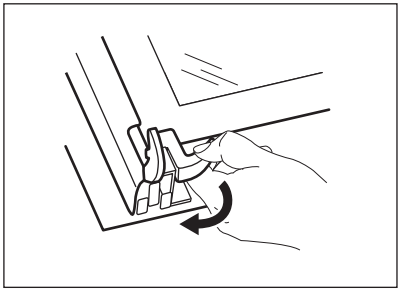
Downloaded from www.vandenborre.be



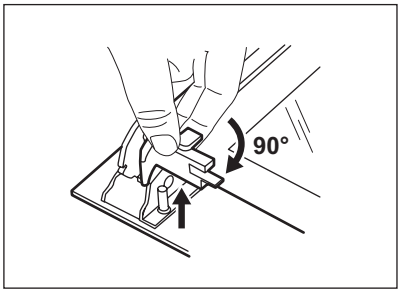
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

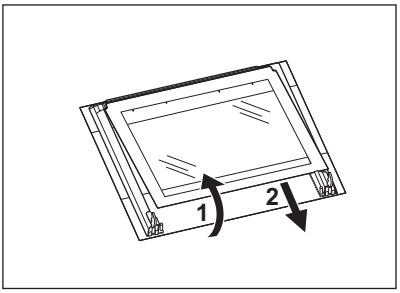


8. Release the locking system to remove the glass panels.



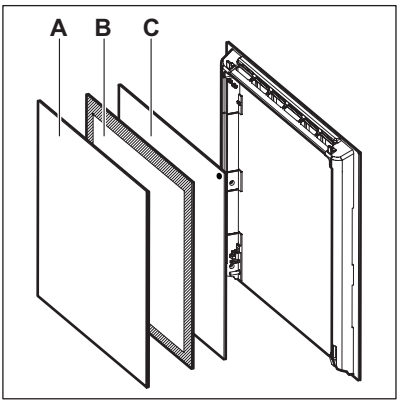
9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

Downloaded from www.vandenborre.be

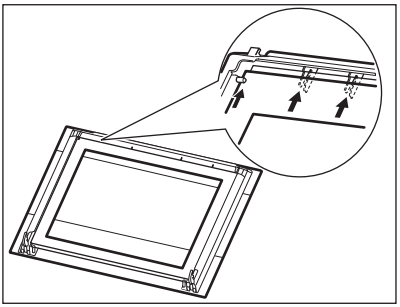


10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.
Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

10. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock. Refer to "Setting the time of day".
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The Pyrolysis does not start. The display shows **C3**.	The door is not fully closed or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows **F102**.	The door is not fully closed or the door lock is defective.	1. Fully close the door. 2. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 3. If the display shows **F102** again, contact the service centre.
The oven does not heat up. The display shows **Demo**.	The demo mode is activated.	1. Deactivate the appliance. 2. Press and hold the button **+**. 3. When an acoustic signal sounds, turn the knob for the oven functions to the first function. **Demo** flashes in the display. 4. Turn the knob for the oven functions to the off position. 5. Release the button **+**. 6. Turn the knob for the temperature clockwise for three seconds. The acoustic signal sounds three times. The demo mode is deactivated.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not on this list.	There is an electronic fault.	1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

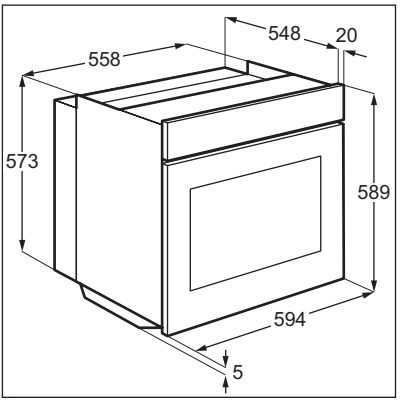
Product number (PNC) .....

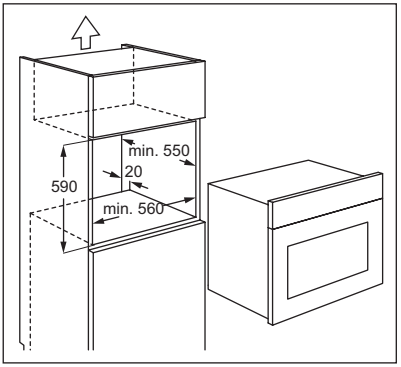
Serial number (S.N.) .....

11. INSTALLATION

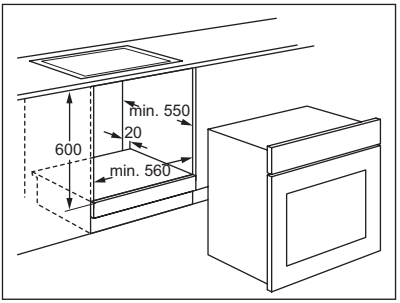
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

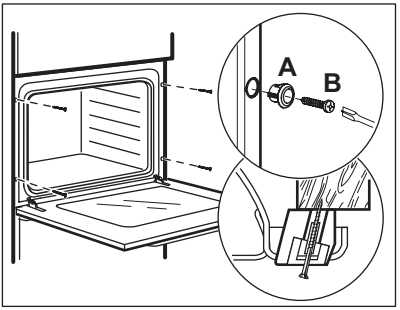
11.1 Building In





Downloaded from www.vandenborre.be





11.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

11.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

12. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 28
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 29
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 32
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 32
5. UTILISATION QUOTIDIENNE 33
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE 35
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 37
8. CONSEILS UTILES 38
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 46
10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 51
11. INSTALLATION 53

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauf-

Downloaded from www.vandenborre.be

fants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.

Downloaded from www.vanbenborre.be

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez entièrement la porte avant de brancher le four à la prise secteur.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  – ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

  – ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.

  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits cau-

Downloaded from www.vanbenborre.be

sent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtes humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé et les personnes à la santé fragile.

Downloaded from www.vandenborre.be

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

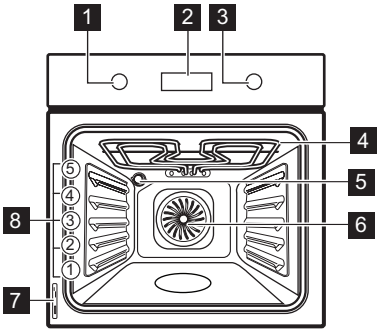
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Manette de sélection des fonctions du four
2 Programmateur électronique
3 Manette du thermostat
4 Gril
5 Éclairage du four
6 Ventilateur
7 Plaque signalétique
8 Position des grilles

3.1 Accessoires pour four

- **Grille métallique**

  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir/gril**

  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

L'affichage indique **hr** et **12:00**. **12** clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire

Downloaded from www.vandenborre.be

que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. **00** clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.

   L'affichage indique la nouvelle heure.

Changement de l'heure

Vous ne pourrez régler l'heure que si l'appareil est éteint.

Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, suivez la procédure décrite dans « Réglage de l'heure ».

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

5.2 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Le four chauffe à une température d'environ 500 °C.

5.3 Fonction Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez la manette de température + / — pour régler la température.
3. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

La fonction de préchauffage rapide ne se désactive pas après le signal sonore. Vous devez désactiver cette fonction manuellement.

4. Réglez une fonction du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.4 Affichage

1. Minuterie
2. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
3. Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)
4. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
5. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
6. Heures/minutes
7. Fonctions de l'horloge

5.5 Touches

Touche	Fonction	Description
	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
— , +	Moins, Plus	Pour régler l'heure.
	Minuteur	Pour régler le minuteur. Maintenez cette touche enfoncée plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
°C	Température	Pour vérifier la température du four ou la température à cœur de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.

5.6 Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Lorsque vous désactivez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle s'affiche si la température à l'intérieur du four dépasse 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un décompte.
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symbole	Fonction	Description
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.

Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.

Appuyez sur ⏲ pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

6.1 Réglage de la fonction Durée ou Fin

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que les symboles |→| et →| clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
3. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer.
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer.
6. Lorsque le temps défini est écoulé, le symbole |→| ou →| et le temps défini clignotent. Le signal sonore retentit pendant deux minutes. L'appareil s'éteint. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter le signal.

Si vous appuyez sur ⏲ lors du réglage des heures pour la fonction Durée |→|, l'appareil passe au réglage de la fonction Fin →|.

6.2 Réglage du minuteur

Utilisez-le pour régler un décompte. La durée maximale pouvant être définie est de 23 heures et 59 minutes. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur 🔔. 🔔 et **00** clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler le minuteur. Le temps est d'abord affiché en minutes et secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors la durée en heures et minutes.
3. Le minuteur démarre automatiquement au bout de cinq secondes.

Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

4. À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit pendant deux minutes. **00:00** et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

Si vous réglez la minuterie alors que la fonction Durée ou Fin est activée, le symbole 🔔 s'allume sur l'affichage.

6.3 Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.
Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches **+** et **-** et maintenez-les enfoncées. Le minuteur démarre.

Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée |→| ou Fin →| sont activées.

Downloaded from www.vandenborre.be

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. Cette sécurité vous assure que les enfants ne peuvent pas activer accidentellement l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et **+** pendant deux secondes.
3. Un signal sonore retentit. **SAFE** et 🔒 apparaissent ou disparaissent de l'affichage (lorsque vous activez ou désactivez la Sécurité enfants).

Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.
SAFE et 🔒 s'affichent lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

7.2 Touches Verrouil.

Applicable aux modèles avec fonction Pyrolyse.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et **+** et maintenez-les enfoncées pendant deux secondes.
4. Un signal sonore retentit. **Loc** s'allume ou s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Touches verrouil.).

Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée ; 🔒 s'affiche. Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée. **Loc** s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

7.3 Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 -115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Durée, Fin et Départ différé.

7.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

7.5 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour

éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

8. CONSEILS UTILES

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

8.1 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

8.2 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

8.3 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.4 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau de cuisson
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau de cuisson[1)]
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau de cuisson[1)]
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gâteau à étages	1	170	2 (gauche et droit)	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce[1)]
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson[1)]
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir[1)]
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau de cuisson[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50-60	Dans un moule[1)]

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Lasagnes	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Volaille	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

8.5 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 3 minutes.

	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
TYPE DE PLAT	Morceaux	[g]	Positions des grilles	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	600	4	max.	20 - 30	-
Filet de poisson	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Downloaded from www.vandenborre.be

8.6 Turbo gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1 ou 2	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1 ou 2	180 - 190 1)	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1 ou 2	170 - 180 1)	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg	1 ou 2	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg	1 ou 2	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	1 ou 2	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1 ou 2	150 - 170	90 - 120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1 ou 2	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	1 ou 2	160 - 180	120 - 150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	1 ou 2	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	1 ou 2	160 - 180	40 - 60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	1 ou 2	200 - 220	30 - 50

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Poulet, moitié	400 - 500 g chacun	1 ou 2	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg	1 ou 2	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	1 ou 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5 kg	1 ou 2	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5 - 3,5 kg	1 ou 2	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	1 ou 2	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Positions des grilles	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1 - 1,5 kg	1 ou 2	210 - 220	40 - 60

8.7 Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Downloaded from www.vandenborre.be

8.8 Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

9.1 Pyrolyse

AVERTISSEMENT
L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

ATTENTION
Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les supports de grille amovibles (si présents) et les accessoires de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».

ATTENTION
Ne laissez pas les supports de grille amovibles dans l'appareil lors de la procédure de nettoyage. Risque d'endommagement.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.

La procédure de nettoyage ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous à la section « Fonctions du four ».
5. Lorsque |→| clignote, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la procédure souhaitée :
   - **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
   - **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.
6. Appuyez sur ⏻ pour lancer le processus. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage du nettoyage.

   Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole 🔒 et les barres de l'indicateur de chaleur s'affichent.

Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, **PYR** clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil.

Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- Après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse
- Si vous appuyez simultanément sur **+** et **-** tandis que **PYR** clignote sur l'affichage.

9.2 Éclairage du four

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.

   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

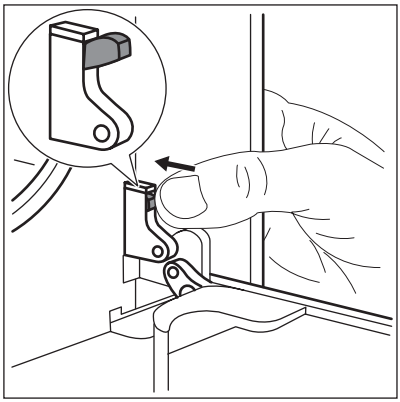
9.3 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

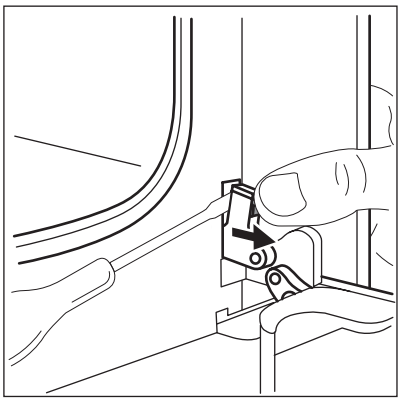
ATTENTION
N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et du panneau de verre

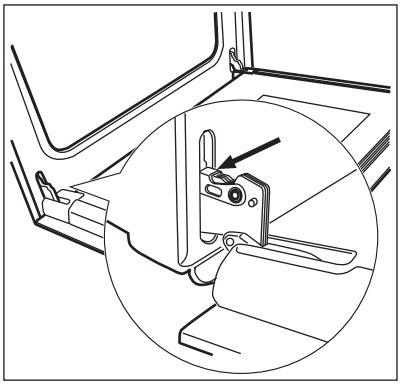


1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.

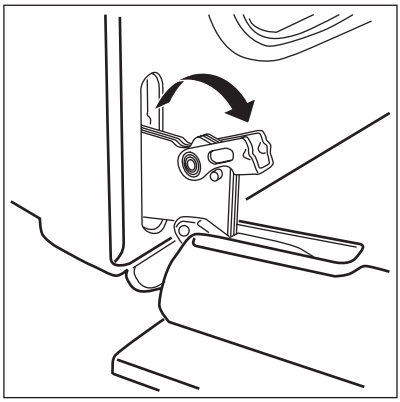


3. D'une main, maintenez le composant que vous venez de pousser. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.

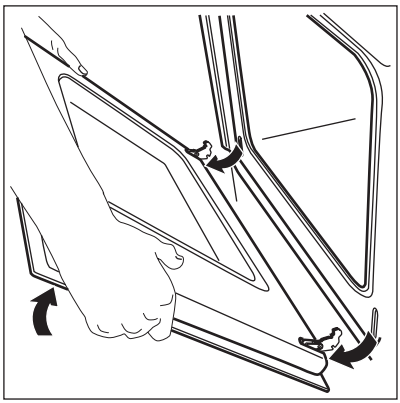
Downloaded from www.vandenborre.be



4. Identifiez la charnière à gauche de la porte.

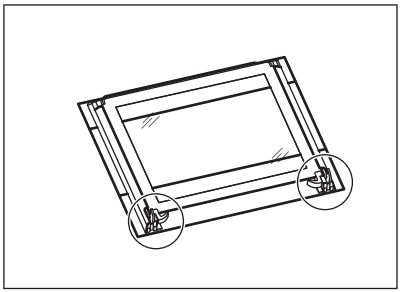


5. Soulevez et faites tourner le levier sur la charnière gauche.

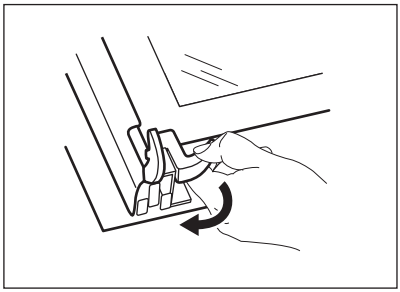


6. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

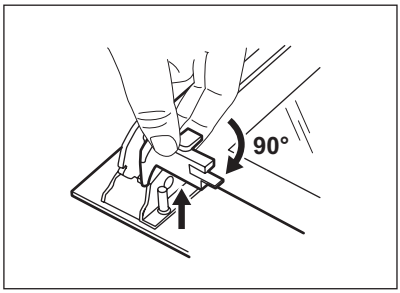
Downloaded from www.vandenborre.be



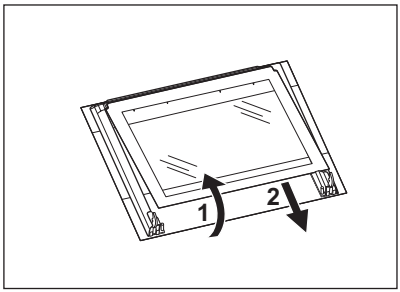
7. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



8. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



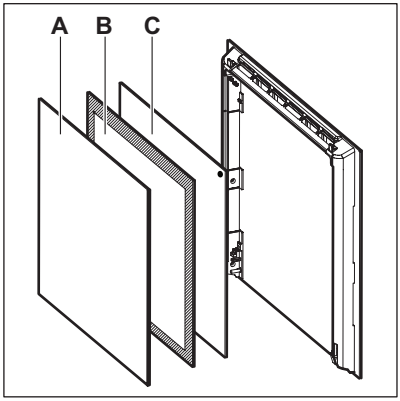
9. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



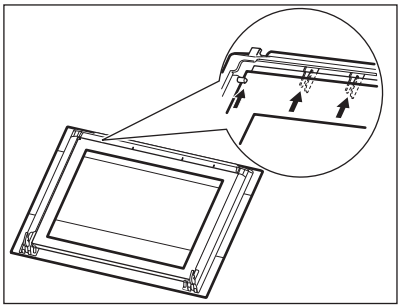
10. Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.
11. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Réinstallation de la porte et des panneaux de verre



Une fois le nettoyage terminé, replacez les panneaux de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement.

10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le nettoyage par pyrolyse ne démarre pas. L'affichage indique **C3**.	La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique **F102**.	La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux.	1. Fermez complètement la porte. 2. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 3. Si **F102** s'affiche à nouveau, adressez-vous au service après-vente.
Le four ne chauffe pas. L'affichage indique **Demo**.	Le mode démo est activé.	1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche **+** et maintenez-la enfoncée. 3. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four sur la première fonction. **Demo** clignote sur l'affichage. 4. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt. 5. Relâchez la touche **+**. 6. Tournez le thermostat vers la droite pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Un défaut électronique est survenu.	1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

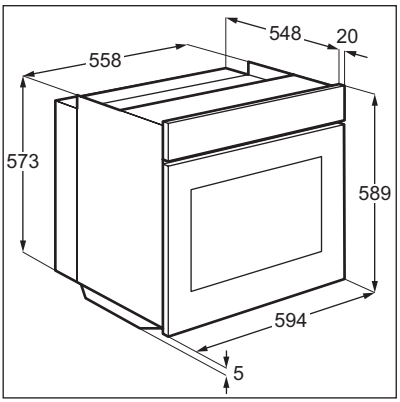
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

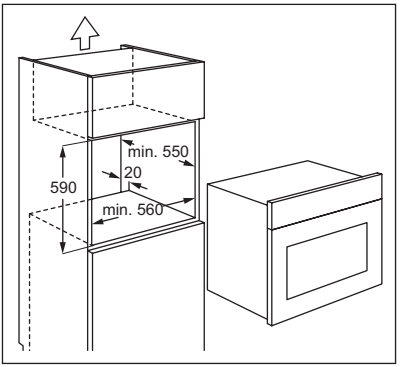
11. INSTALLATION

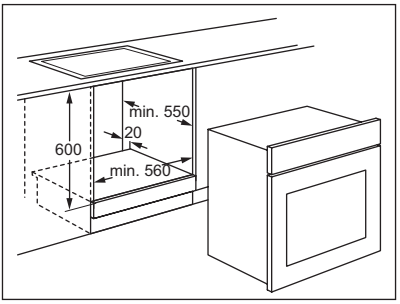
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

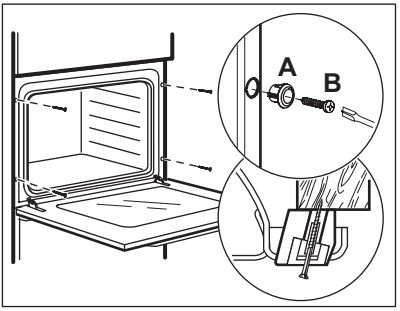
11.1 Encastrement



Downloaded from www.vanenborre.be







11.2 Installation électrique

AVERTISSEMENT
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

11.3 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm^2
maximum 2 300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm^2

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

397912801-A-242013

CE